

Côtes de porc au cidre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| - COTE(S) DE PORC | 4 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - HUILE D'OLIVE | 2 c à s |
| - VINAIGRE | 2 c à s de vin rouge |
| - BOUILLON DE LEGUME | 10 cl |
| - SAUGE | |
| - GELEE DE GROSEILLES | 2 c à soupe |
| - CIDRE BRUT | 15 cl |

Recette:

- Chauffez l'huile dans la poêle. Faites y revenir les côtes de porc. Salez et poivrez. Réservez – les au chaud.
- Versez le vinaigre dans la poêle et grattez avec une spatule.
- Ajoutez le bouillon de légumes, la sauge ciselée, la gelée de groseille et le cidre. Laissez réduire 5 minutes à feu doux.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez les côtes nappées de sauce.

Accompagnement:

Purée de pomme de terre et haricots princesses.